

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/patelnia-ss-40-cm-yg-00105-yato-p-8186.html>

PATELNIĄ SS 40 CM YG-00105 YATO



Cena brutto	199,69 zł
Cena netto	162,35 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00105
Kod producenta	YG-00105
Kod EAN	5906083860591
Producent	YATO
Pojemność [L]	8,8
Wysokość [mm]	70
Grubość ścianki [mm]	1,0
Jednostka	SZT
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	400
Grubość dna [mm]	6,0

Opis produktu

Patelnia gastronomiczna indukcyjna YATO YG-00105 ze stali nierdzewnej 40 cm

Profesjonalna patelnia ze stali nierdzewnej 21/0 o średnicy 40 cm, przeznaczona do intensywnej pracy w kuchniach gastronomicznych. Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną zapewnia kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Średnica 40 cm

Pojemność 8,8 l

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka patelni gastronomicznej ze stali 21/0

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Specjalistyczny stop stali opracowany dla profesjonalnych kuchni. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas smażenia i obniża zużycie energii. Nie zawiera niklu ani manganu, co eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchennego.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna składa się z warstw o różnej przewodności cieplnej. Zewnętrzna warstwa ferromagnetyczna umożliwia pracę na kuchenkach indukcyjnych, wewnętrzne warstwy równomiernie rozpraszają ciepło, eliminując lokalne przegrzania i zmniejszając ryzyko przypalania potraw.

Grube ściany boczne ze stali

Zwiększona grubość ścian bocznych zapewnia lepszą akumulację ciepła w porównaniu do standardowych naczyń ze stali 304. Patelnia dłużej utrzymuje temperaturę po zdjęciu z palnika, co jest istotne przy serwowaniu dużych porcji lub krótkim przetrzymywaniu potraw przed podaniem.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Uchwyty zamocowane nitowo, zaprojektowane z uwzględnieniem intensywnej eksploatacji w gastronomii. Konstrukcja minimalizuje przewodzenie ciepła, co pozwala na bezpieczne przenoszenie naczynia bez konieczności używania ścierek lub rękawic kuchennych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00105
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica patelni	40 cm
Pojemność	8,8 l
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Kuchenki elektryczne, indukcyjne, gazowe, ceramiczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalna gastronomia

Zastosowanie w gastronomii

- Smażenie dużych porcji mięsa w restauracjach i hotelach
- Przygotowywanie dań wok w kuchniach azjatyckich
- Smażenie warzyw i grzybów w cateringu
- Podsmażanie składników do zup i sosów w dużych ilościach
- Przygotowywanie dań jednogarnkowych typu paella czy risotto
- Smażenie ryb i owoców morza w lokalach gastronomicznych
- Praca na kuchenkach indukcyjnych w nowoczesnych kuchniach
- Użytkowanie w kuchniach mobilnych i food truckach

Odporność chemiczna i mechaniczna stali 21/0

Stal nierdzewna 21/0 charakteryzuje się podwyższoną odpornością na kwasy organiczne występujące w żywności (np. kwas cytrynowy, octowy, jabłkowy). Powierzchnia nie ulega korozji wżerowej przy kontakcie z sokiem z pomidorów, cytrusów czy marynowanych produktów. Materiał wykazuje również odporność na detergenty alkaliczne stosowane w zmywarkach przemysłowych oraz na intensywne szorowanie druciakami ze stali nierdzewnej.

Zwiększona twardość powierzchni w porównaniu do stali 304 ogranicza powstawanie zarysowań podczas codziennego użytkowania. Patelnia zachowuje estetyczny wygląd nawet po wielomiesięcznej intensywnej eksploatacji w środowisku gastronomicznym.

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię ciepłą wodą z detergentem, następnie wysuszyć. Zaleca się podgrzanie pustej patelni przez 2-3 minuty na średnim ogniu w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

Mycie i przechowywanie

Patelnia nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Dopuszczalne jest stosowanie detergentów chlorowych w stężeniach zalecanych przez producentów chemii profesjonalnej. Po myciu ręcznym należy wysuszyć patelnię, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych z wody.

Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia pełną kompatybilność z płytami indukcyjnymi. Średnica dna odpowiada średnicy pola grzejnego w profesjonalnych kuchenkach indukcyjnych. Przy pierwszym użyciu na indukcji zaleca się stopniowe zwiększanie mocy, aby sprawdzić zachowanie naczynia na konkretnym urządzeniu.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć uzupełnienie zestawu o rondle ze stali 21/0 w różnych pojemnościach, pokrywki pasujące do średnicy 40 cm oraz łopatkę i chochlę ze stali nierdzewnej odpornej na wysokie temperatury.